



Cumi kaleng–Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	1
5 Teknik penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori cumi kaleng.....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori cumi kaleng.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang pangan No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang perikanan No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Cumi kaleng–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas cumi kaleng.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika - Bagian 2 Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika - Bagian 4 Pemeriksaan kemasan kaleng produk perikanan.*

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 7317.2:2009, *Cumi kaleng–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7317.3:2009, *Cumi kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

cumi kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku cumi yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku cumi kaleng memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7317.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan sesuai SNI 7317.3:2009.

5 Teknik penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan cumi kaleng sesuai SNI 7317.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran cumi kaleng dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT anaerob	Koloni/g	0
- ALT termofilik dan mesofilik	Koloni/g	0
c Cemarkan kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,2
d Fisika		
- Bobot Tuntas	%	Minimal 50
- Kehampaan	psi	5-8
- <i>Overlap</i>	%	Maksimal 65
- <i>Headspace</i>	-	1/10 tinggi kaleng
- <i>Filth</i>	-	0
CATATAN * bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Kimia

- kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisika

- Bobot Tuntas sesuai SNI 01-2372.2-2006.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head Space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Filth* SNI 01-2372.7-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7317.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk cumi kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7317.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori cumi kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori cumi kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan merata, cemerlang, sangat menarik.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan sedikit kurang merata, agak cemerlang, menarik.	7					
• Utuh, rapi, bersih, warna putih keunguan kurang merata, kusam, kurang menarik.	5					
• Utuh, rapi, sedikit kotor, warna putih keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	3					
• Utuh, tidak rapi, agak kotor, warna putih keunguan kurang merata, sangat kusam, kurang menarik.	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik cumi kaleng.	9					
• Segar spesifik cumi kaleng.	7					
• Netral.	5					
• Mulai busuk dan ada bau tambahan.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
3 Rasa						
• Sangat enak dan gurih.	9					
• Enak dan gurih.	7					
• Kurang enak dan kurang gurih.	5					
• Tidak enak dan tidak gurih.	3					
• Sangat tidak enak.	1					
4 Konsistensi media						
• Sangat encer.	9					
• Encer.	7					
• Mulai mengental.	5					
• Kental.	3					
• Sangat kental.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
5 Tekstur						
• Sangat kompak.	9					
• Kompak.	7					
• Kurang kompak.	5					
• Tidak kompak.	3					
• Sangat tidak kompak.	1					



Bibliografi

CODEX STAN 119 – 1981, REV. 1 – 1995 for Canned Finfish. Join FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

The Commission of the Europe Communities Council Directive No. 466/2001, Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food stuffs.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id